RUSKI INWALID

N°. 114.

SOBOTA. 15 Maia 1820 r.

CZYLI

WIADOMOŚCI WOJENNE.

Treść. Wiadomości Zagraniczne: Niemcy. Franciia. Angliia. Rozmaitości.

WIADOMOŚCI ZAGRANICZNE.

NIEMCY.

z Koblentz 2 Maia.

W gazetach niemieckich była niedawno wzmianka o trzech żydach, którzy przebrani za kozakow, napadali i za bierali kassy publiczne i prywatne własności obywatelskie. Teraz sąd kryminalny prowincii niższego Renu skazał ich na śmierć.

Zaraźliwa choroba oczu, która w Moguncyi tak się dotkliwie czuć dała, ziawiła się iuż i w Akwisgranie, a naybardziey woysku tam konsystuiącemu dokucza.

z Wiednia 4 Maia.

Cesarz JMść ozdobił Xiążęcia JMści *Kobourgskiego* wielkim krzyżem orderu węgierskiego ś. Stefana. Xiąże ten wyiechał z stolicy tuteyszey iescze w przeszłym tygodniu.

Narady ministrów niemieckich tu znayduiących się w iak naykrótszym czasie będą skończone. Niektóre z posiedzeń ostatnich trwały cztery albo pięć godzin. Zdaie się iż wszelkie iuż przedsięwzięto środki celem doprowadzenia do skutku rozmaitych postanowień, uchwalonych na tem ziedzie.

z Drezna 2 Maia.

Zabóystwo malarza *Kugelchena* połączone było z osobliwszemi i trudnemi do wyiaśnienia okolicznościami. Kanoniier *Fiszer* podeyrzany o nie i później schwytany, wkrótce się przyznał do zbrodni którą mu zarzucano, niemniey też i do zabóystwa stolarza, znalezionego w okolicach Drezna. Żyd *Hirsza* i dwóch iescze iego wyznania poznali w nim człowieka który przedawał zegarek zabitego. Lecz teraz ziawił się iescze drugi kanoniier imieniem *Bachowen*, u którego znaleziono laskę stolarza i bóty *Kugelchena*, niemniey też klucze od winnicy iego i gabinetu. Ten drugi kanoniier

nietylko się przyznał do zabóystwa; lecz nadto ukazał i topor, którym zamordował swoią ofiarę. Każdy z tych dwóch zabóyców iak naymocniey dowodzi, że dokonał zbrodni bez wszelkiey pomocy i wspólnictwa, i ieśli słowom ich wierzyć należy, to ieden drugiego zupełnie nieznaią. Lecz okoliczność następuiąca iest nad wszelkie inne osobliwsza: *Bachowen* twierdził, iż on to był tym kanoniierem, który po wyżey wzmiankowanym żydom przedawał zegarek zabitego. Zawołano za tem tych żydów i wyznali, że rzeczywiście on go im przedawał. A ciż sam żydzi gotowi byli do wykonania przysięgi na to; iż *Fischer* przedawał im tenże zegarek; Poznali oni *Bachowena* na nowym rynku chociaż był przebrany po cywilnemu i dotychczas w nayWiększem są przekonaniu, iż przynosił im zegarek do przedania. Musieli zapewne pierwiey iescze kupować od *Fischera* iakie kolwiek rzeczy, a potem zapomniawszy wzięli go w stawce na oczney za przedawcę zegarka.—Ze wszystkiego widać iż zabóycy mieli iescze więcey wspólników.

FRANCIIA.

z Paryża, 5 *Maia.*

Xiężna *Monfort* małżonka Heronima *Bonaparte* z domu Xiężniczka Wirtembergska wygrała proces swóy w sądzie pierwszey instancyi. Akt zawarty przez iey męża 24 grudnia 1814 roku, na mocy którego miała ona odstąpić dwóch maiętności w Turynie, w zamianę dwóch podobnych w Lucca i Massa-Carrara, uznany iest za nieważny.

Na posiedzeniach izby deputowanych 1 i 2 b. m. nic ważnego nienastąpiło. Między petycyiami do teyże izby podanemi była iedna od dziennikarzy tuteyszych, którzy domagali się o iak nayrychleysze rozwiązanie pytania: czy wolno im znaydować się na galeryi w izbie obrad w czasie odbywaiących się posiedzeń, a to celem słyszenia należycie i zrozumienia wszelkich rospraw, aby poźniey ze wszelką dokładością mogli ie podać do wiadomości publiczney? Ta petycyia odesłaną została do komitetu zaymuiącego się rozbiorem przełożenia podanego od Pana *Laisne de Villeveqve.*

ANGLIIA.

z Londynu, 2 *Maia.*

Utraciliśmy niedawno dwóch uczonych rodaków naszych, znanych z głębokiey nauki w rozmaitych przedmiotach nietylko w Anglii lecz i za granicą, a mianowicie: Znakomitego ekonomistę Artura *Junga* i statystyka *Kolcoun.* Pierwszy umarł z choroby kamienia w 72 roku życia; drugi zaś był tu w charakterze pełnomocnika w sprawach od wolnego miasta Hamburga.

Według ostatnich doniesień z Rio-Janeiro Admirał *Cochrene* wylądował w Pisco 7 Lutego z 200 ludzmi. Oddział Hiszpanów w liczbie 2000 żołnierza napadł był na niego; lecz go odparł; po czem zdobył miasto i opatrzył się w rozmaitą żywność a mianowicie w róm dla całey swoiey floty.

Gazety Karakaskie podaią między innem następuiące doniesienia: Biskup popaienski zgromadził 7000 żołnierza, celem przeszkodzenia powstańcom w dalszym postępie. *Calsada* dopomoga mu ile może. — *Paez* wszedł do Arinas z 2500 żołnierza; lecz musiał się potykać z woyskami Królewskiemi ze stratą 350 ludzi. Po czem cofnął się na wyspę Anagas. Jenerał *Morillo* chcąc się połączyć z *Marillasem* podstąpił pod Calaboso z 6000 korpusem; lecz Boliwar nie okazał chęci do bitwy. Jenerał *de la Torre* znaydował się w Merida.

ROZMAITOSCI.

Gospodarstwo.

Sposób pędzenia wódki z ziemniaków w prowincyach Nadrenskich.

Sposób, o którym mowa, do prowincyy nadreńskich wprowadzili Anabaptyści, podług *Van Recum* około roku 1769 lub 1770. Nagle w tych kraiach iego rozszerzenie się dowodzi, iż pożytki, iakie przynosi, muszą dostatecznie nagradzać wydatki i prace rolników. Nie ma więcey nad lat trzydzieści, iak poznany został w departamencie *du Mont-Tonnere*, a iuż w roku 1812, około tysięca gospodarzy tameczynch mieli go u siebie zaprowadzony. Krótko się tu nad nim zastanowimy; chcący mieć obszernieyszą wiadomość, znaydą wykład iego podany przez *Villiez* i *Van Recum* w *Annales de l'Agriculture française Tome LXI*; przez *P. Boitin* w *Mémoires d'Agriculture publiés par la Soci. centr. d'Agricul Par.* 1817; w *Annales de chimie Tome L. Nro* 167, w *dzienniku wileńskim* 1805 *luty str.* 165 i 1820 *Tom I* 249.

Celem pędzenia wódki z ziemniaków w prowincyach nadreńskich nie iest zysk z iey wyprzedaży, ale utrzymanie bydła dla powiększenia nawozów, i do tego zamiaru całe urządzenie iest zastosowane.

Naczynia używaią się następne: 1. Alembik wielkości odpowiedniey liczbie sztuk bydła, które ma być karmione, i trąbnica, za którą służy pospolicie beczka od 1200 litrów (*). 2re Kadzie do zacierania, które się robią zwyczaynie z beczek po połowie przepiłowanych; 3cie Łopaty do mieszania w kadziach, naczynia do zlewania pynu, i leyka. Liczba kadzi i wielkość iest dowolna, lecz wzięta wszystkich razem obiętość powinna wyrównywać prawie dziesięciu obiętościom alembika, ponieważ zator trzyma się w kadziach około dni 4; a dla nieostudzania pieca przez wzgląd na oszczędność opału, dwa lub trzy razy w ciągu dnia iednego przepędza się cały alembik, co wymaga naznaczonego stosunku. Gospodarze maiący wiele bydła przekładaią małe alembiki nad wielkie, i tak zamiast iednego od 800 litrów, wolą mieć dwa zamykaiące po 400 litry, albo ieden od 500, a drugi od 300 litrów.

Przygotowanie zemniaków. Naprzód dla oczyszczenia z piasku myą się w wodzie miotłą ie mieszaiąc, a potem gotuią się w wodzie albo w parze. Drugi sposób gotowania lepszy iest od pierwszego, bo i opał się oszczędza i ziemniaki całą swoię materyą w sobie zatrzymuią, gdy w wodzie gotowane wiele cząstek mogą utracać. Na ten koniec siedm ósmych części alembika nalewa się wodą, zakłada się czapka, od niey daie się rura do beczki z boku stoiącey, do którey u iednych do trzech czwartych, a u drugich aż do dziewięciu dziesiątych wysokości nasypuią się ziemniaki. Obiętość beczki może być dwa razy większa od obiętości alembika. Ma ona w dnie górnem otwor od ośmiu cali średnicy, którędy się ziemniaki nasypuią i także otwór w boku przez który się wybieraią, albo w dnie dolnem, którym wpadaią do młynu. Dno górne może być o siedm lub ośm cali niższe od brzegów beczki, co ułatwia nasypywanie do niey ziemniaków zastępuiąc mieysce leyki. Maiąc gotować, wszystkie otwory szczelnie zamykaią, ażeby nigdzie para wolnego nie miała wyyścia, zatykaiąc ie staremi chustami lub pakułem, albo oblepiaiąc ciastem lub gliną, prócz małego otworu w dolnem dnie zrobionego o dwoch calach średnicy, który aby ziemniakami się nie zatknął, przykryty iest wewnątrz beczki nakrywką podziurkowaną. Gdy się w alembiku, woda zawarzy, para przechodzi do beczki, przeymuie ziemniaki i w przeciągu iedney lub dwoch godzin naydoskonaley ie gotuie. Niektórzy do końca rury będącey w beczce, wkładaią nową rurę dzielącą się na dwie odnogi zatknięte w końcach, lecz maiące w sobie wiele dziurek, którędy para wychodzi. Ugotowane ziemniaki i wybrane z beczki trą się albo w naczyniach tłukami, albo w żarnach złożonych z dwoch małych kamieni za pomocą korby poruszanych, albo między dwoma walcami w przeciwne strony także za pomocą korby obracanemi, między które wpadaią lub z kosza nad temi młynami zawieszonego, który się pierwiey ziemniakami napełnia, lub prosto z beczki przez otwor w dolnem dnie będącey, ieżeli ona nad niemi iest umieszczona.

Utarte ziemniaki rzucaią się do kadzi, w których maią fermentować, uważaiąc, aby część tylko czwartą ich napełniały. *Villiez* i *Van Recum* radzą dodawać ósmą część słodu; lecz mieszkańcy wymienionych prowincyy, maiąc za główny cel utrzymanie bydła, a nie spekulacyą z wyprzedaży wódki, nawet unikaiąc pozorów zakładania w tym celu browarów, bo rząd w czasie małego urodzaiu zboża, takowego przemysłu zupełnie zabrania, dodaią do stu litrów ziemniaków, cztery tylko litry słodu a pół litru drożdży; leią do tego trzydzieści litrów wody gorącey, i po wymieszaniu dobrze łopatą drewnianą lub żelazną podziurkowaną, rozprowadzaią tę massę, dodaiąc około 60 litrów wody mniey iuż gorącey od pierwszey, w końcu dolawszy wody zimney aż do trzech czwartych wysokości kadzi, to iest tyle, aby wody nad ziemniakami było dwa razy więcey od samych ziemniaków, nakrywaią. Po 30 lub po 36 godzinach zaczyna się fermentacya, co się poznaie przez burzenie się na wierzchu wody; kończy się zwyczaynie dnia czwartego lecz niekiedy trwa aż do dni ośmiu, stosownie do temperatury mieysca, osobliwie zimą. Przezorni gospodarze staraią się utrzymać temperaturę, ile można, iednostayną od kilkunastu stopni ciepła, czego dokazuią opatruiąc należycie przeciw wiatrom budowę, i ciągle dystylluiąc dla nietracenia na próżno opału. Opadnienie na spód całey

(*) Litr czy decymetr sześcienny zamyka cali dawnych francuzkich sześciennych 50,4124; garniec litewski zamyka takichże cali 142,32426 Cale francuzki i litewski są równe między sobą.

massy, która się na wierzch dobywała, znakiem iest skończoney fermentacyi.

Dystyllacya. Zator, maiąc go brać z kadzi, dobrze się miesza, aby wszędzie iedney był gęstości; wtedy leie się do alembika, zostawuiąc mieysca próżnego między płynem a szyią na kilka cali dla zapobieżenia, aby się części grubsze do czapki nie podnosiły i do trąb nie wpadały. Przez cały czas, nim się massa zagotuie, co wymaga trzech lub czterech godzin, ciągle ią mieszaią, aby do alembika nie przystała; a gdy się pocznie gotować, zakłada się czapka i wódka odchodzi, którą odeymuią skoro zaczyna brać kolor błękitnawy. Jest ona tylko dziesiątego lub dwunastego stopnia; otrzymuie się iey około 12 litrów, ieżeli alembik zamykał litrów; 100 francuzi zowią ią *flegme* albo *petites eaux*, my nazwać ią możemy *podwódkiem*. Po odebraniu podwódku odmykaią kurek w dole alembika będący, i massę pozostałą czyli brahę wypuszczaią do kadzi umyślnie na ten cel przeznaczoney, która w ziemi pospolicie iest osadzona, ztamtąd czerpią ią i daią bydłu nie gorącą ale ciepłą, tym porządkiem: z rana daią tę, którą otrzymano wczoray wieczorem, a otrzymaną z pędzenia rannego daią tegoż samego dnia o południu i w wieczor; ieżeli się otrzyma niekiedy więcey brahy nad potrzebę, zostawuią w kadzi dobrze nakrywaiąc dla zapobieżenia zupełnemu ostygnieniu, czego nawet odmienianie iey częste dla ciągłey dystyllacyi nie dopuszcza. Mnieysi gospodarze, chcąc w iednymże czasie inne swoie odbywać zatrudnienia; maią zwyczay napełniać alembik raz pierwszy zrana, drugi raz około godziny iedynastey, trzeci raz wieczorem udaiąc się do spoczynku, i zostawuią ogień bez podniesienia, a chociaż on zgaśnie, ściany iednak pieca przez cały dzień napalone, utrzymuią massę w alembiku aż do rana gorącą. Odwódek z kilku dystyllacyy zebrany razem, przepędzaią znowu, maiąc tę uwagę co i pierwiey, aby na kilka cali próżnego mieysca nad płynem w alembiku zostawić. W tym razie ogień zakłada się powolny; a gdy płyn odchodzący nie zapala się iuż za zbliżeniem palącego się papieru, odbieraią wódkę i kończą dystyllacyą. *Villiez* mówi, iż dla dania wódce ziemniakowey smaku, zbliżaiącego się do smaku wódki francuzkiey, trzeba do alembika włożyć nieco migdałów gorzkich, trochę węgli bukowych grubo utłuczonych i popiołu z tegoż samego drzewa; w kraiach zaś, gdzie iest iodła, radzi używać wierzchołków młodych gałęzi iodłowych. Pędzą wódkę w iesieni tylko i zimą tak dla utrzymania bydła, iako też, iż w tey porze ziemniaki lepszy daią wychód, niż wiosną kiedy iuż zaczynaią rostki puszczać.

Biorąc średni stosunek ilości zboża i ziemniaków używanych do pędzenia, i ilości wódki otrzymaney w wymienionych prowincyiach, wypada; iż 300 litrów ziemniaków rozprowadzonych w około 600 litrach wody z 12 litrami słodu i 1½ litra drożdży piwnych daią podwódku 100 litrów, z którego otrzymuie się od 30 do 35 litrów wódki 18 stopniowey. *Van Recum* powiada, iż dla otrzymania 100 litrów wódki 19 lub 20 stopniowey, potrzeba od 420 do 450 killogrammów zboża (*), albo 1100 killogrammow ziemniaków i od 124 do 140 killogrammów żyta i ięczmienia, biorąc więc równą ilość ziemniaków i zboża, wychód z ziemniaków iest prawie dwiema trzeciemi wychodu ze zboża. Widząc te stosunki, łatwo można wyrachować co więcey zysku przyniesie, zwracaiąc zawsze uwagę na utrzymanie bydła. *Van Recum* powiada (ieżeli tylko on wyciągnął to z doświadczenia), iż ziemniaki gotowane dwa razy więcey tuczą bydło od surowych, a przeto braha ziemniakowa dawana bydłu, osobliwie z koniczyną, sianem, lub sieczką wystarczy na liczbę iego dwa razy większą od tey, dla iakiey wystarczyłyby ziemniaki surowe równym sposobem dawane.

M. P.

(*) Killogram zamyka 1000 gram (*grammes*) funt litewski, podług konstytucyi 1766 roku, maiąc być mnieyszy piątą częścią od funta ówczasowego berlińskiego, zamyka 374,8287 gram; funt rossyyski ma 409,1697 gram.

W PETERSBURGU.

w drukarni woienney Głównego Sztabu JEGO CESARSKIEY MŚCI.